

カタクチイワシは海の米 人間の食糧であるとともに
大型魚の貴重な餌

カタクチイワシ

(地方名 夕し、セグロ、カタクチ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



春先は大型個体が多く、脂がのる。



肉質・味

すぐに傷んでしまうため、鮮魚での流通は少ないが、鮮度の良いものは大変美味。DHAやEPAといった機能性成分も多く含まれている。身がしっかりしているものを選ぶこと。古くなると目が赤くなる。



調理方法

鮮度が良いものは刺身が美味。頭と内臓を取り、塩水の中でよく洗って賞味のこと。また、梅干しや生姜を入れた煮付けや天ぷらも一般的。内臓を落としたものにパン粉をつけてフライも美味い。若魚の素干しは、ごまめ(五万米)田作と呼ばれ、正月のお節料理の必需品。

名前の由来

カタクチ：上顎と下顎の長さが異なり、下顎が短いため、口が垂れている様に見えることから

棲息場

日本海沿岸から沖合まで分布するが沿岸性が強い、ロシア沿海州にも棲息。

大きさ(流通サイズ)

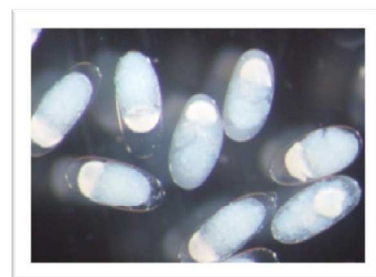
体長14~15cm、体重40gくらいまで成長。鮮魚としては10~15cm(体重10~40g)が多い。

産地

境漁港。

水揚量(H21年)

沖合 11,129トン
沿岸 73トン



カタクチイワシの卵



- 春に漁獲されるものは産卵前の大型親魚で、資源量が多い時は春の大型魚の漁獲が多い。
- 寿命は、マイワシやウルメイワシに比べ短く、僅か2年。
- 資源変動が大きい。マイワシと異なり暖かい水を好み、現在マアジとともに資源が豊富。

今は、シラスと言えばカタクチイワシの時代

シラス

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



船びき網漁船からのシラスの水揚げ。



水揚げされたシラス



シラス卵とし丼



境港は、日本有数の煮干しの産地

美保湾で漁獲され境港に水揚げされる「シラス」は、近年マイワシやウルメイワシではなく、ほぼカタクチイワシ。また、他の魚などがほとんど混じっていないことから他産地のものに比べ評価が高い。概ね3cm未満を「シラス」、3cm以上5cm未満を「カエリ」、5cm以上を「イリコ」と呼ばれている。

6～8月にかけて夜間にすくい網漁業、11～12月にかけて日中に船びき網漁業で主に漁獲される。

産地

境漁港。

水揚量・単価(H21年)

約168トン

地元加工品

しらす干し、煮干し。



- カタクチイワシの産卵期は非常に長くほぼ周年。春～秋が主産卵期。
- 3cm程度のしらすは、生後約2か月程度。
- 境港は、日本有数の煮干し（イリコ）の産地。船びき網やまき網で漁獲されるカタクチイワシが主原料。
- 抄網で漁獲される稚魚でチリメンジャコ（シラス干し）の生産も多い。

沖合漁業 まき網 沿岸漁業 すくい網、船びき網